

# THÀNH PHỐ Công nghiệp bút phá

Những năm gần đây, ngoài việc đầu tư cơ sở hạ tầng để xứng tầm là trung tâm chính trị, kinh tế, văn hóa, xã hội của tỉnh, thành phố Thái Bình còn tập trung thu hút, mời gọi các công ty, doanh nghiệp vào đầu tư trong nhiều lĩnh vực như công nghiệp, xây dựng, thương mại, dịch vụ, phấn đấu đưa thành phố sớm trở thành đô thị loại I trực thuộc tỉnh.

Với sự nỗ lực, cố gắng và quyết tâm cao của hệ thống chính trị, cộng đồng doanh nghiệp và nhân dân nên năm 2019 kinh tế thành phố Thái Bình tiếp tục đạt được nhiều kết quả quan trọng, nhiều chỉ số đạt và vượt kế hoạch đề ra. Đây là năm thứ tư liên tiếp và cũng là năm có tốc độ tăng trưởng đạt mức cao nhất: 16,2%. Trong đó, công nghiệp, xây dựng tăng 19,4%; thương mại, dịch vụ tăng 8%. Theo ông Đình Gia Dũng, Phó Chủ tịch UBND thành phố, để đạt thành tích cao như vậy, ngay từ đầu năm UBND thành phố đã ban hành kế hoạch, chỉ đạo quyết liệt các giải pháp cải thiện môi trường đầu tư kinh doanh, nâng cao năng lực cạnh tranh; tổ chức gặp mặt, đối thoại với các doanh nghiệp để tháo gỡ khó khăn, hỗ trợ và tạo điều kiện thuận lợi cho các doanh nghiệp mở rộng sản xuất, đầu tư chi sâu, đổi mới công nghệ, nâng cao năng suất, tạo ra những sản phẩm có thương hiệu, chất lượng và có sức cạnh tranh trên thị trường. Thực hiện tốt các chương trình khuyến công, hỗ trợ doanh nghiệp đào tạo lao động, phát triển thị trường.

Góp phần vào tốc độ tăng trưởng của kinh tế thành phố trong năm qua có sự đóng góp của cộng đồng doanh nghiệp, trong đó có vai trò của Hội Doanh nghiệp thành phố. Hội đã thực sự trở thành ngôi nhà chung của doanh nhân, doanh nghiệp thành phố, là cầu nối, điểm tựa tin cậy giữa hội viên với cấp ủy, chính quyền các cấp. Ông Vũ Mạnh Hoàn, Chủ tịch Hội cho biết: Hội thường xuyên tổ chức các hoạt động chia sẻ kinh nghiệm kinh doanh, cơ hội đầu tư để hội viên nắm bắt được cơ hội đầu tư trên địa bàn; phối hợp giải quyết các khó khăn, vướng mắc cho doanh nghiệp thông qua UBND thành phố.

Công ty Cổ phần Việt Xô Gas (khu công nghiệp Phúc Khánh, thành phố Thái Bình) với 15 năm xây dựng và phát triển đã ngày càng lớn mạnh về cung ứng gas phục vụ công nghiệp và tiêu dùng của người dân trong và ngoài tỉnh. Năm 2019, Công ty cung ứng trên 7.000 tấn gas, doanh thu năm sau luôn cao hơn năm trước, tạo việc làm ổn định cho người lao động với thu nhập bình quân 6 triệu đồng/người/tháng. Ông



Nhà máy sản xuất gas của Công ty Cổ phần Việt Xô Gas.

Nguyễn Văn Đường, Phó Giám đốc phụ trách sản xuất Công ty cho biết: Để phát triển bền vững, Công ty luôn đặt chất lượng sản phẩm lên hàng đầu, chú trọng đầu tư những thiết bị hiện đại, tiên tiến nhất phục vụ sản xuất gas an toàn. Vô bình được sản xuất đúng tiêu chuẩn ở nhà máy sản xuất có uy tín nhất hiện nay. Quy trình luân chuyển về cũng được kiểm tra thường xuyên tại trạm chiết gas của Công ty. Vô đến hạn kiểm định đều được đánh giá bởi Trung tâm Kiểm định kỹ thuật an toàn khu vực I. Đặc biệt, Công ty luôn quan tâm đến công tác phòng cháy, chữa cháy. Hàng năm, Công ty phối hợp với Phòng Cảnh sát phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ, Công an tỉnh thường xuyên tổ chức từ 2 - 3 lớp tập huấn cho cán bộ, công nhân toàn Công ty. Với mỗi người dân Thái Bình, Hưng Thịnh hay Hưng Thịnh Phát đã trở thành nguồn hiệu

uy tín, là người bạn của mọi nhà. Bởi, mỗi sản phẩm từ xe máy đến ô tô đều có chất lượng tốt, giá cả phải chăng và dịch vụ hậu mãi tốt. Với tầm nhìn chiến lược cùng sự lãnh đạo sát sao của Tổng giám đốc, sự đoàn kết, gần gũi, sáng tạo của đội ngũ cán bộ, nhân viên, trải qua gần 20 năm hoạt động, Công ty Cổ phần Ô tô Hưng Thịnh Phát đã ngày càng được kiểm tra thường xuyên tại trạm chiết gas của Công ty. Vô đến hạn kiểm định đều được đánh giá bởi Trung tâm Kiểm định kỹ thuật an toàn khu vực I. Đặc biệt, Công ty luôn quan tâm đến công tác phòng cháy, chữa cháy. Hàng năm, Công ty phối hợp với Phòng Cảnh sát phòng cháy, chữa cháy và cứu nạn, cứu hộ, Công an tỉnh thường xuyên tổ chức từ 2 - 3 lớp tập huấn cho cán bộ, công nhân toàn Công ty. Với mỗi người dân Thái Bình, Hưng Thịnh hay Hưng Thịnh Phát đã trở thành nguồn hiệu

Nhờ đó Công ty luôn chiếm thị phần lớn xe máy và ô tô tại thị trường Thái Bình. Những đóng góp của cộng đồng doanh nghiệp đã góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế thành phố theo hướng tích cực, tăng tỷ trọng công nghiệp, thương mại, dịch vụ. Năm 2019, công nghiệp, xây dựng chiếm 70,8%, thương mại, dịch vụ chiếm 27,1%, nông nghiệp, thủy sản còn 2,1%. Tổng vốn đầu tư toàn xã hội đạt trên 12.036 tỷ đồng, tăng 15,26% so với cùng kỳ năm 2018. Nhiều dự án quy mô lớn đang được triển khai như dự án đầu tư xây dựng nhà máy sợi tại khu công nghiệp Phúc Khánh của Công ty TNHH Tổng hợp Toàn Văn, dự án xây dựng nhà máy sản xuất gia công cơ khí, kết cấu thép của Công ty Tiến Thịnh... Đây là những tiến bộ góp phần để kinh tế thành phố tiếp tục bút phá.

MINH NGUYỄN

# Tiếp sức đến trường - nâng cánh ước mơ

Sau gần 2 năm triển khai, chương trình "Tiếp sức đến trường" do Hội Chữ thập đỏ tỉnh, Sở Lao động - Thương binh và Xã hội, Sở Giáo dục và Đào tạo, Đài PTTH Thái Bình phối hợp tổ chức đã thực sự trở thành cầu nối mang đến cho những em nhỏ có hoàn cảnh khó khăn cơ hội thay đổi cuộc sống. Từ nguồn quỹ này, nhiều học sinh nghèo đã được viết tiếp ước mơ đến trường. Em Trần Thị Như Quỳnh, thôn Văn Lâm, xã Duy Nhất (Vũ Thư) không chỉ mồ côi cả cha lẫn mẹ mà bản thân còn bị cong vẹo cột sống bẩm sinh, cuộc sống hết sức khó khăn. Được sự chung tay giúp đỡ của các nhà hảo tâm, cuộc sống của em đã thay đổi rất nhiều. Em được tài trợ kinh phí phẫu thuật cột sống và khối u thành công. Giờ đây em có thể đi lại, sinh hoạt, vui chơi và học tập bình thường như các bạn đồng trang lứa. Quỳnh chia sẻ: Ước mơ được phẫu thuật cắt bỏ khối u đã được ấp ủ từ khi mẹ em còn sống, giờ đây đã trở thành hiện thực. Bây giờ em đã trở thành sinh viên



Cán bộ, tình nguyện viên chữ thập đỏ hỗ trợ Trường Mầm non Minh Tân (Đông Hưng) giải phóng mặt bằng, xây dựng công trình vệ sinh từ nguồn quỹ tiếp sức đến trường.

đại học, có thể chơi những môn thể thao em yêu thích, tự tin hòa đồng với bạn bè. Em rất biết ơn các tổ chức, nhà hảo tâm đã cho em có được cuộc sống như ngày hôm nay. Em sẽ cố gắng học tập thật tốt để không phụ lòng của mọi người. Trần Thị Như Quỳnh chỉ là một trong hàng trăm học sinh

nghèo được tiếp sức từ nguồn quỹ tiếp sức đến trường. Được triển khai từ năm 2018, chương trình "Tiếp sức đến trường" đã nhận được sự quan tâm, ủng hộ của nhiều đơn vị, tổ chức, cá nhân, doanh nghiệp trong và ngoài tỉnh. Đến nay, quỹ tiếp sức đến trường đã thu được trên 3,5 tỷ đồng. Từ nguồn quỹ này,

đã có 7 ngôi nhà tình thương được xây dựng cho 7 gia đình học sinh có hoàn cảnh đặc biệt khó khăn tại 7 huyện trên địa bàn tỉnh, tổng trị giá gần 700 triệu đồng. Năm 2019, tiếp tục triển khai sử dụng hiệu quả nguồn quỹ tiếp sức đến trường, 2 công trình vệ sinh trường học đã và đang được xây dựng, tạo môi trường học tập tốt hơn cho các em. Trường Mầm non Minh Tân (Đông Hưng) là ngôi trường đầu tiên được đầu tư xây mới công trình vệ sinh từ nguồn quỹ này với tổng kinh phí 262 triệu đồng. Cô giáo Nguyễn Thị Hằng, Hiệu trưởng nhà trường cho biết: Mặc dù xã đã đạt chuẩn nông thôn mới từ năm 2015 nhưng Trường Mầm non Minh Tân vẫn chưa được công nhận đạt chuẩn quốc gia do công trình vệ sinh đã xuống cấp. Được sự quan tâm, giúp đỡ của Hội Chữ thập đỏ tỉnh, huyện, các ban, ngành, đoàn thể của huyện, đặc biệt là được tiếp nhận nguồn quỹ tiếp sức đến trường, nhà trường đã đầu tư xây mới công trình vệ sinh.

Trước đó, các tình nguyện viên chữ thập đỏ huyện đã giúp nhà trường giải phóng mặt bằng để sớm hoàn thiện công trình. Để ngày càng có nhiều học sinh nghèo được đến trường, tạo môi trường học đường an toàn, thân thiện và sạch sẽ, Hội Chữ thập đỏ tỉnh cùng các đơn vị đồng phối hợp thực hiện chương trình "Tiếp sức đến trường" đã đẩy mạnh công tác tuyên truyền, vận động các tổ chức, doanh nghiệp, nhà hảo tâm trong và ngoài tỉnh cùng chung tay giúp đỡ bằng nhiều hình thức. Ông Lê Duy Quang, Chủ tịch Hội Chữ thập đỏ tỉnh cho biết: Với trách nhiệm và cương vị là cơ quan thường trực trong các đơn vị đồng tổ chức chương trình "Tiếp sức đến trường", Hội Chữ thập đỏ các huyện đã đi khảo sát và chọn lọc các đối tượng cần được giúp đỡ. Đặc biệt, Hội Chữ thập đỏ tỉnh trực tiếp quản lý quỹ tiếp sức đến trường. Thời gian tới, Hội sẽ tiếp tục vận động các đơn vị, doanh nghiệp, tổ chức, cá nhân hỗ trợ các em học sinh nghèo, để con đường đến trường của các em rộng mở hơn, tương lai tốt đẹp hơn.

THU HOÀI

Không ai biết bún làng Cọi có tự bao giờ, chỉ biết từ xa xưa làng Cọi nổi tiếng với nghề làm bún. Trải qua thăng trầm thời gian, cách làm bún đã có nhiều đổi khác nhưng người làng Cọi vẫn cần nắm chắc khâu tinh túy từ những hạt ngọc trời để tạo ra sợi bún trắng ngần, dẻo dai, nguyên liệu chính trong nhiều món ăn mang đậm hương vị của dân tộc.

# Bún làng Cọi

mà có màu trắng hơi ngà. Thóc sau khi tách vỏ được đem ngâm trong nước mưa trong vát đáy 1 ngày 1 đêm sau đó vớt ra đãi trắng ngần, dẻo dai, nguyên liệu chính trong nhiều món ăn mang đậm hương vị của dân tộc. Bún Cọi truyền thống Làng Cọi là tên gọi nôm na, xưa là làng Cọi Khê, xã Vũ Hội, huyện Thư Trì, ngày xưa bao gồm một số thôn ở xã Vũ Hội, huyện Vũ Thư. Từ hàng trăm năm trước, người làng Cọi Khê đã biết cách chế biến ra những sợi bún mềm dẻo từ những hạt gạo quý. Thời đó, bún được làm thủ công hoàn toàn; để có sợi bún cần rất nhiều công đoạn cầu kỳ. Ông Nguyễn Hữu Cường, một trong những bậc cao niên trong nghề làm bún ở làng Cọi chia sẻ: Loại gạo để làm bún là gạo tẻ mà khi thổi cơm ăn thấy hơi khô, không phải loại gạo dẻo. Xưa xay thóc bằng cối xay công tay nên hạt gạo làm bún không trắng tinh, óng ả như giờ

được khâu liền kề với 1 ống vại để tạo thành túi mà mặt đáy là khuôn. Người làm bún sẽ dùng sức vận thật chặt chiếc túi cho bột lọt qua lỗ khuôn rơi xuống nồi nước gạo sôi, đợi khi sôi bùng, bún nổi lên, dùng rổ tre vớt bún và nhanh tay nhúng vào chậu nước lạnh để bún không bết dính vào nhau. Rồi bún lại được nhúng qua 1 lượt nước sôi nữa để chín hẳn, vớt ráo nước và trải lên mặt lưới thoáng. Khi bún ráo sợi, dùng tay đảo nhẹ cho tơi, phồng bún. Vây là được một "quả" bún. Bún thường được đặt trong thùng tre có lót sẵn lá chuối tươi, mùi thơm của bún quyện với mùi lá chuối tự nhiên, dân dã, tạo cho bún Vũ Hội mang vị riêng, không giống bún nơi nào. Thường một thùng gạo được một tay rưới bún, nhưng làm thủ công thì cả nhà mới 4 - 5 người mới làm nổi số bún này trong một ngày. Nhớ lại nghề làm bún 30 năm về trước, ông Nguyễn Hữu Cường hào hứng kể: Thời



Cơ sở sản xuất bún của gia đình ông Vũ Ngọc Mến mỗi ngày sản xuất 7 tạ - 1 tấn bún.

đó làm bún đã vất vả, đôi bún còn vất vả hơn. Người dân xưa không có tiền mua bún mà dùng thóc để đổi lấy bún về ăn. Người làng, nhất là chị em phụ nữ Cọi Khê ngày ấy lúc nào cũng kéo kết đôi quang gánh trên vai đi khắp các nơi để bán, một bên là thùng bún to, một bên là thùng thóc đổi được. Lúc đi thì rạo rạo ở chỗ đồng dân cư, lúc

về thường đi tắt qua cánh đồng, lội qua ruộng mương, bờ ruộng cho nhanh. Vất vả, kỳ công như vậy nhưng nghề làm bún xưa mang lại của ăn, của để cho hầu hết các gia đình và nuôi bao đứa trẻ làng Cọi ăn học, trưởng thành. Người làng Cọi tảo tần, chịu khó vẫn kiên trì bám nghề, đời này truyền cho đời khác.

# Bộ Y tế nhập thuốc Tamiflu để giải quyết tình trạng khan hiếm

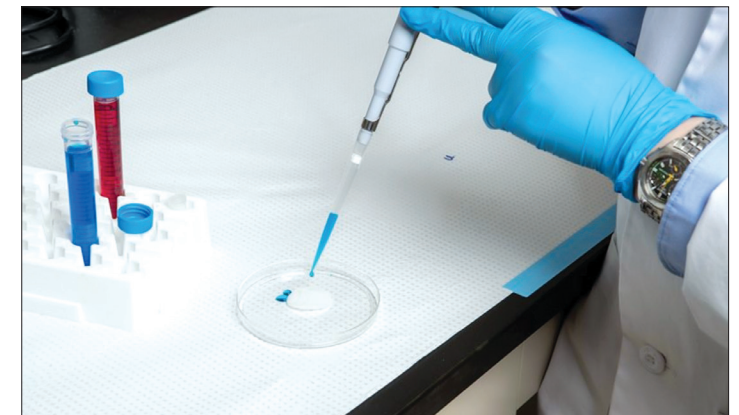
Trước tình hình khan hiếm thuốc Tamiflu điều trị cúm, Cục Quản lý dược (Bộ Y tế) cho biết, lô hàng nhập khẩu 50.000 viên thuốc Tamiflu dự kiến sẽ được nhập khẩu về Việt Nam vào ngày 26/12/2019. Trước sự gia tăng về nhu cầu sử dụng thuốc Tamiflu 75mg để phòng và điều trị bệnh cúm mùa cho nhân dân, Cục Quản lý dược đã yêu cầu các đơn vị tăng cường việc nhập khẩu thuốc này về Việt Nam. Hiện nay, số lượng thuốc Tamiflu 75mg tồn kho tại công ty phân phối là 1.720 viên. Cục Quản lý dược đã điều động 1.000 viên thuốc Tamiflu 75mg cho Bệnh viện Nhi Trung ương. Theo Cục Quản lý dược, ngoài lô hàng nhập khẩu 50.000 viên thuốc Tamiflu dự kiến được nhập khẩu về Việt Nam vào ngày 26/12. Lô thuốc Tamiflu tiếp theo khoảng 140.000 viên sẽ tiếp tục được nhập khẩu về trong tháng 1/2020.



Cục Quản lý dược đề nghị người dân không tự ý điều trị, chỉ sử dụng thuốc Tamiflu khi được bác sĩ kê đơn. Việc tự sử dụng thuốc không theo đơn của bác sĩ sẽ không bảo đảm an toàn và gây kháng thuốc. Người dân khi có triệu chứng bệnh cúm cần đến các cơ sở khám chữa bệnh để được các bác sĩ khám bệnh và căn cứ vào mức độ bệnh theo hướng dẫn, điều trị và chẩn đoán mắc bệnh cúm mùa, nếu cần thiết mới kê đơn thuốc điều trị.

# Tạo thành công lớp phủ chống dính đẩy lùi mọi vi khuẩn

Một nhóm các nhà nghiên cứu tại Đại học McMaster (Canada) đã phát triển một bề mặt tự làm sạch có thể đẩy lùi tất cả các dạng vi khuẩn, ngăn chặn việc truyền siêu vi khuẩn kháng kháng sinh và các vi khuẩn nguy hiểm khác trong môi trường từ bệnh viện đến nhà bếp. Lớp phủ chống dính này như một lớp bọc trong suốt thông thường có thể phủ trên tay nắm cửa, lan can, chân giá và các bề mặt khác, có tác dụng đẩy các vi khuẩn như vi khuẩn truyền nhiễm MRSA và vi khuẩn đường ruột C.difficile. Vật liệu được xử lý cũng lý tưởng cho bao bì thực phẩm để ngăn chặn sự chuyển giao vô tình của vi khuẩn đường ruột như E.coli, Salmonella và listeria từ thịt gà sống và các thực phẩm khác. Lấy cảm hứng từ lá sen không thấm nước, bề mặt mới hoạt động thông qua sự kết hợp giữa kỹ thuật và hóa học bề mặt nano. Bề mặt được kết cấu với các nếp nhăn siêu nhỏ loại trừ tất cả các phần tử bên ngoài. Thế dụ, một giọt nước hoặc máu khi rơi xuống bề mặt sẽ bật ra. Điều này cũng tương tự với vi khuẩn. Các nhà nghiên cứu cho biết: Chúng tôi đang điều chỉnh cấu trúc của lớp phủ nhựa để vật liệu này có thể áp dụng được cho tất cả các loại bề mặt. Bề mặt được xử lý hóa học để tăng cường hơn nữa tính chất chống thấm, tạo một rào cản linh hoạt, bền và không tốn kém để tái tạo. Các nhà nghiên cứu đang hy vọng hợp tác với một đối tác thương mại để phát triển và thương mại hóa công nghệ mới này. (theo nhandan.com.vn)



Kể cả bom đạn chiến tranh vẫn không làm mất đi nghề truyền thống ở làng và được gìn giữ cho đến ngày nay. Làng bún thời hiện đại Cơ sở sản xuất bún của ông Vũ Ngọc Mến, thôn Bình An, xã Vũ Hội quanh năm nhộn nhịp. Trước kia, sản xuất bún thủ công, vất vả, sản lượng thấp nhưng hiện nay áp dụng máy móc kỹ thuật vào sản xuất bún, một mình ông Mến có thể điều khiển dây chuyền làm bún tự động và chỉ cần thêm vài lao động phụ giúp, một ngày sản xuất từ 7 tạ đến 1 tấn bún. Ngoài chi phí đầu tư nguyên liệu và trả công 150.000 - 200.000 đồng/ngày công cho lao động phụ, gia đình ông Mến thu lãi từ 15 - 20 triệu đồng/tháng từ sản xuất bún. Bà Mai Thị Loan, chủ cơ sở sản xuất bún Thiện Loan, xã Vũ Hội cho biết, gia đình bà có truyền thống nhiều đời làm bún; nghề này vất vả, vợ chồng bà rất kiên trì, chịu khó và say mê, gần bó với nghề mới giữ gìn và phát triển nghề truyền thống của cha ông. Dù vất vả nhưng nghề làm bún đã giúp bà làm

giàu ngay trên chính quê mình. Bắt đầu từ khi có hệ thống điện lưới, người làng Cọi tìm tòi, tự chế hoặc đặt mua các máy móc, hỗ trợ một số công đoạn làm bún để giảm bớt sức lao động. Đến nay, làng Cọi có gần 20 hộ sản xuất bún. Tuy không còn nhiều hộ làm bún như xưa nhưng bù lại, quy mô sản xuất bún ở mỗi hộ được nâng lên, vì vậy, sản lượng bún làng Cọi vẫn tăng nhiều so với trước kia. Bình quân mỗi hộ hiện sản xuất từ 5 tạ đến 1 tấn bún/ngày, thu nhập đạt hàng trăm triệu đồng/hộ/năm. Nghề làm bún hiện tạo việc làm cho khoảng 200 lao động về tinh với thu nhập bình quân từ 3 - 5 triệu đồng/người/tháng. Khéo léo và cần mẫn chất chiu tình túy từ những hạt ngọc trời, người làng Cọi làm ra những sợi bún dẻo dai. Trải qua hàng trăm năm, dù bao đổi thay nhưng những sợi bún làng Cọi vẫn vẹn nguyên hương vị xưa. Ngày nay, được một lần thưởng thức bát bún riêu, bún chả, bún ốc do mẹ nấu từ sợi bún quê mình là ước ao của bao người con làng Cọi xa quê. QUỲNH LƯU